

Q/NSXN

内蒙古薯香农业科技有限公司企业标准

Q/NSXN 0001S—2018

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150510S-2018 有效期至: 2021 年 11 月 8 日

速冻烤红薯



2018-11-30 发布

2018-12-30 实施

内蒙古薯香农业科技有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古薯香农业科技有限公司提出。
本标准由内蒙古薯香农业科技有限公司起草。
本标准由内蒙古薯香农业科技有限公司批准。
本标准主要起草人：张三根继、辛翠平。

速冻烤红薯

1 范围

本标准规定了速冻烤红薯的技术要求。
本标准适用于以红薯为原料，经拣选、清洗、烤制、冷却、速冻、包装等工艺制成的速冻烤红薯。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》(网址：
<http://www.aqsiq.gov.cn>)

3 技术要求

3.1 原料要求

红薯：应无虫蛀、无霉烂，并应符合相应食品安全标准的规定。

3.2 速冻要求

使预处理的红薯迅速通过其最大冰结晶区域，当产品中心温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺。

3.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	呈红薯经烤制后特有的色泽，无焦糊。	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态，嗅其气味、品其滋味。
滋味、气味	具有烤红薯特有的滋、气味，无异味。	
组织形态	呈红薯的自然形态，形态完整、无正常视力可见的外来异物。	

3.4 污染物限量

3.4.1 污染物铅限量指标应符合表 2 的规定。

表2 污染物铅限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.4.2 其它污染物限量指标应符合 GB 2762 中蔬菜及其制品项下蔬菜制品的规定，按 GB 2762 中规定的方法检验。

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

4 其他

4.1 标识

产品应注明速冻、熟制及烹调加工方式。

4.2 冷链控制

产品储存、销售应控制在-18℃以下，温度波动应控制在2℃以内。运输过程的最高温度不得高于-12℃。